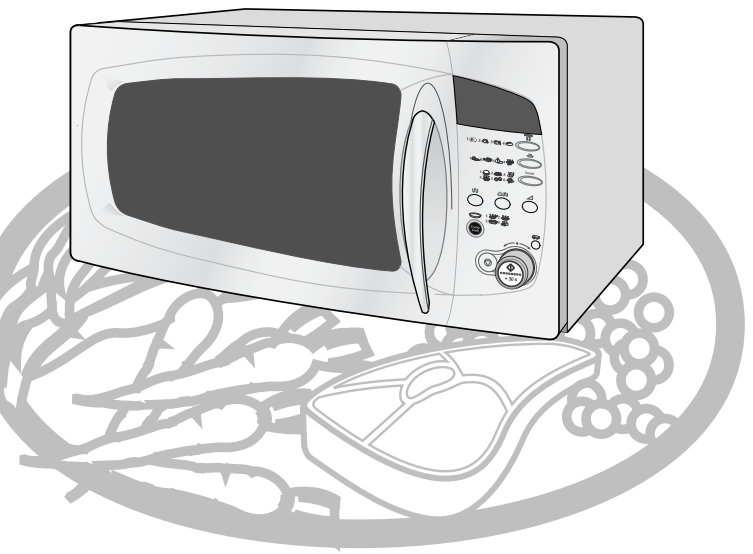
SAMSUNG

فرن مايكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

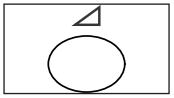
CE297DN

دليل الكشف السريع ٢
الفرن ٢
لوحة التحكم..... ٣
الأدوات الإضافية..... ٣
استخدام كتيب الإرشادات ٤
احتياطات السلامة ٤
تركيب فرن ميكروويف ٥
ضبط الوقت ٦
ماذا تفعل إذا انتابك شك في عمل الفرن أو واجهتك مشكلة..... ٦
الطهي/إعادة التسخين ٧
مستويات الطاقة ٧
إيقاف عملية الطهي ٨
ضبط وقت الطهي..... ٨
استخدام ميزة "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat) ٨
إعدادات "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" Auto Reheat)) ٩
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة ٩
إعداد طهي الوجبات الخفيفة ١٠
استخدام ميزة "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج" (Auto Power Defrost) ١٠
إعدادات "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج" (Auto Power Defrost)..... ١١
استخدام ميزة التحمير التلقائي..... ١١
استخدام ميزة التحمير اليدوي..... ١٢
اختيار وضع جزء التسخين..... ١٣
اختيار الملحقات ١٣
الشي..... ١٤
الطهي باستخدام بالميكروويف والشواية معاً..... ١٤
وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار (Manual Stop Turntable) ١٥
إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه..... ١٥
تأمين فرن الميكروويف..... ١٥
دليل أدوات الطهي ١٦
دليل الطهي..... ١٧
تنظيف فرن الميكروويف..... ٢٣
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه..... ٢٤
المواصفات الفنية..... ٢٤



دليل الكشف السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام



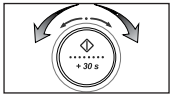
١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر ◿ مرة واحدة أو عدة مرات.

٢. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص (Dial knob)** حسب الحاجة.

٣. اضغط على الزر ◈ .
النتيجة: يبدأ الطهي. عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه

إذا أردت تشغيل ميزة الإزالة الأوتوماتيكية للثلج لبعض الأطعمة

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
حدد نوع الطعام بالضغط على الزر **الإزالة الأوتوماتيكية للثلج "Power Defrost"** (⁞⁞) مرة واحدة أو عدة مرات.



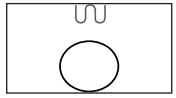
٢. حدد الوزن بلف **مفتاح القرص (Dial knob)** حسب الحاجة.

٣. اضغط على الزر ◈ .

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **"+ ٣٠ ثانية" (+30s)** مرة واحدة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخري تريد إضافتها.

إذا أردت شي بعض الطعام

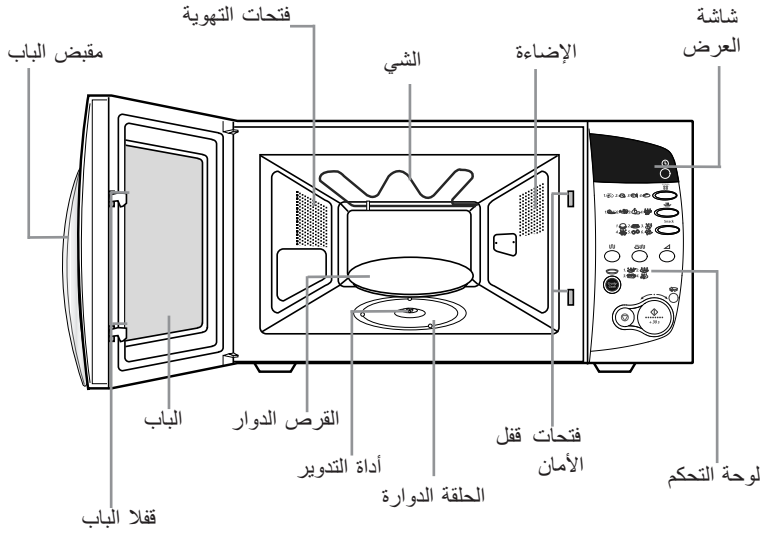


١. اضغط على الزر ⋒ .

٢. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص (Dial knob)**.

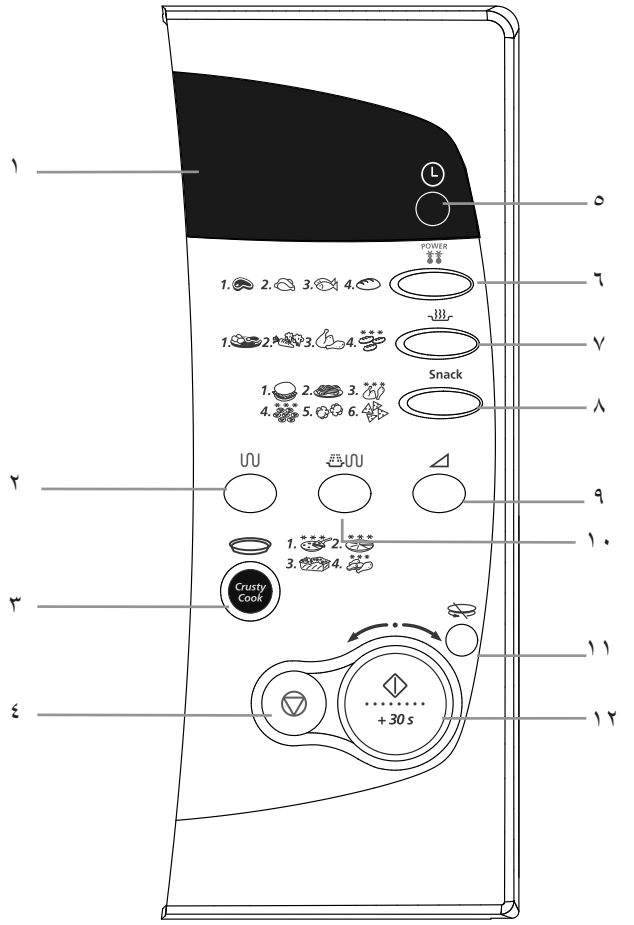
٣. اضغط على الزر ◈ .

الفرن



AR

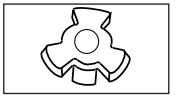
لوحة التحكم



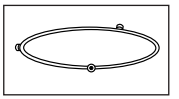
١. شاشة العرض
٢. اختيار وضع "الشواية" (GRILL)
٣. تحديد "التحمير التلقائي" (AUTO CRUSTY COOK)
٤. زر "إيقاف/إلغاء" (STOP/CANCEL)
٥. ضبط الساعة" (CLOCK SETTING)
٦. زر "الإزالة الأتوماتيكية للثلج" (AUTO POWER DEFROST)
٧. تحديد "إعادة أوتوماتيكية للتسخين" (AUTO REHEAT)
٨. اختيار "الوجبات الخفيفة" (SNACK)
٩. اختيار وضع "الميكروويف/ مستوى الطاقة" (MICROWAVE/POWER LEVEL))
١٠. اختيار وضع "الجمع" (COMBI)
١١. زر تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار
١٢. زر التشغيل/مفتاح القرص (مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)

الأدوات الإضافية

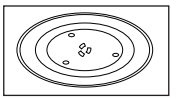
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.



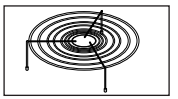
١. **أداة التدوير**، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



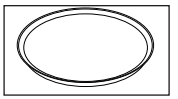
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **الحامل المعدني**، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية



٥. **طبق التحمير**، راجع صفحة ١١ إلى ١٣.
الغرض: يتم استخدام طبق التحمير عند استخدام ميزة التحمير التلقائي أو ميزة التحمير اليدوي.

☚ **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

AR

استخدام كتيب الإرشادات

لقد قمت بشراء فرن مايكروويف SAMSUNG.تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن المايكروويف:

- ***احتياطات السلامة***
- ***الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة***
- ***تلميحات مفيدة للطهي***

ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- ***طهي الطعام***
- ***الإزالة الأوتوماتيكية للثلج عن الطعام المبرد***
- ***شي الطعام***
- ***زيادة وقت الطهي***

ستجد في صدر الكتيب رسومات توضيحية للفرن، وخصوصاً للوحة التحكم حتى يتسنى لك التعرف على الأزرار بشكل أسهل.

تستخدم الرسوم التوضيحية الموجودة في قسم إجراءات خطوة بخطوة ثلاثة رموز مختلفة.

هام

ملاحظة

قم بتدوير

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة المايكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة المايكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل المايكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة مايكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني في صيانة أجهزة المايكروويف مؤهل ومدرب بواسطة الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف فقط؛
- **لا تستخدم** أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
ولا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل.
إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، قد يتعرض لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن المايكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين.
في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات **الإسعافات الأولية** التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالمايكروويف؛
كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو المقبس في الماء واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

AR

احتياطات السلامة (تابع)

- قد تلاحظ صدور صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع إزالة الثلج).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

- **يحظر** تشغيل فرن المايكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.

من الأفضل ترك كوبًا من الماء دائمًا داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة المايكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن المايكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن المايكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **لا تستخدم** منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج. (إن وجد)

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة المايكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:

عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

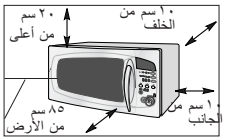
تحذير:

قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

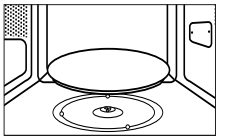
- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذو ضغط عالي.

تركيب فرن المايكروويف

ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ سم عن الأرض. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الاقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه .



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعيه خاصة متوفرة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل، وبجهد قدره ٢٣٠ فولت، وتردد قدره ٥٠ هرتز، إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفًا، يجب استبداله بكبل خاص.

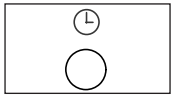
☚ يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة على سبيل المثال وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

يحتوي فرن المايكروويف على ساعة مضمنة.يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

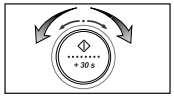
- ***عند تركيب فرن المايكروويف للمرة الأولى***
- ***بعد انقطاع التيار الكهربي***

✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

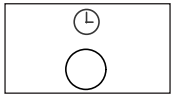


١. **لعرض الوقت بالتنسيق ... اضغط على الزر** 🕒 **في...**

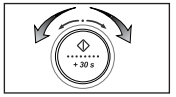
تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان



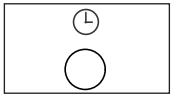
٢. لف **مفتاح القرص (Dial knob)** لضبط الساعة.



٣. اضغط على الزر 🕒.



٤. لف **مفتاح القرص (Dial knob)** لضبط الدقائق.



٥. اضغط على الزر 🕒.

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

◆ تعد الأمور التالية أموراً طبيعية.
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لم يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر ⏀ .
هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على الزر ⏀ ؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

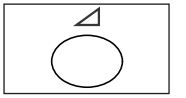
◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يُلاحظ تشيش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً.
الحل ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
الحل قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

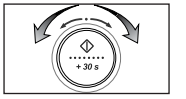
✉ إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة *SAMSUNG*.

لطهي/إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب



١. اضغط على الزر ⏿.
النتيجة: يظهر المؤشر ٩٠٠ وات (وهي طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة المناسب بالضغط على اضغط على الزر (⏿) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالوات. راجع جدول مستويات الطاقة.



٢. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص (Dial knob)**.

٣. اضغط على الزر ⏀.
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

☚ **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

✉ إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات)، اضغط على الزر **+30s** لكل ٣٠ ثانية لوقت الطهي.يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

مستوى الطاقة (Power Level)	الطاقة الناتجة	
	الميكروويف	الشواية
عالية	٩٠٠ وات	
متوسط عالي	٦٠٠ وات	
متوسطة	٤٥٠ وات	
متوسطة منخفضة	٣٠٠ وات	
إزالة الثلج(🍇)	١٨٠ وات	
منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ وات	
الشواية	-	١٣٠٠ وات
الجمع ١	٦٠٠ وات	١٣٠٠ وات
الجمع ٢	٤٥٠ وات	١٣٠٠ وات
الجمع ٣	٣٠٠ وات	١٣٠٠ وات

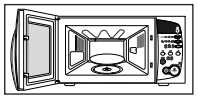
✉ في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.
✉ في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

إذا أردت زيادة وقت الطهي عن طريق لف "مفتاح القرص"(Dial knob).

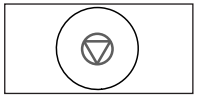
الوقت	مقدار زيادة الوقت	الوقت	مقدار زيادة الوقت
١ دقيقة كحد أقصى	مقدار ٥ ثوان	١٠-٢٠ دقيقة	مقدار ١ دقائق
١-٣ دقيقة	مقدار ١٠ ثوان	٢٠-٤٠ دقيقة	مقدار ٢ دقائق
٣-١٠ دقيقة	مقدار ٣٠ ثوان	٤٠-٩٩ دقيقة	مقدار ٥ دقائق

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.
النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستكمال الطهي، أغلق الباب واضغط ◊ مرة أخرى.



٢. للإيقاف نهائياً؛
اضغط على الزر ▽
النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعداد الطهي، اضغط الزر **"إلغاء الأمر" (Cancel)** ▽ مرة أخرى.

☚ يمكنك أيضاً إلغاء أي إعداد قبل بدء التشغيل بالضغط على **"إلغاء الأمر" (Cancel)** ▽.

ضبط وقت الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر "+٣٠ ثانية" (+30s) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

☚ يمكنك فقط ضبط الوقت أثناء الطهي في أوضاع "الميكروويف" و"التسخين التلقائي"

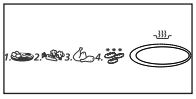
اضغط على الزر **"+٣٠ ثانية" (+30s)** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

و"الوجبات الخفيفة" و"التحمير التلقائي" والشي" وأوضاع Combi التي تم تحديدها.

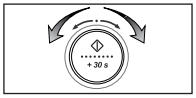
أثناء الطهي، لزيادة وقت الطهي أو تقليله، قم بلف **"مفتاح القرص" (Dial knob)**.إلى اليمين أو إلى اليسار.

استخدام ميزة الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين

ميزة التسخين التلقائي لها أربع أوقات مُبرمجة مسبقاً.للطهي. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف "مفتاح القرص" (Dial knob).
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر **"إعادة أوتوماتيكية للتسخين/طهي (Auto Reheat)** (≋) مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد حجم التقديم بلف **مفتاح القرص (Dial knob)**.(راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية).

٣. اضغط على الزر ◊ .
النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء من الشي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

AR

إعدادات " الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين"

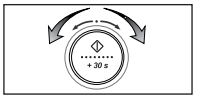
يبين الجدول التالي برامج " الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat)، والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

الكود الرمز	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١	**(الوجبات الجاهزة) (مثلجة)**	٣٠٠-٤٠٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٠٠-٥٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢	**الخضروات الطازجة**	٢٠٠-٢٥٠ مللي ٣٠٠-٣٥٠ مللي ٤٠٠-٤٥٠ مللي ٥٠٠-٥٥٠ مللي ٦٠٠-٦٥٠ مللي ٧٠٠-٧٥٠ مللي	٣ دقائق	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٢٠٠-٤٥٠ جرام و٦٠ مللي (٤ معالق كبيرة) عند طهي ٥٠٠-٦٥٠ جرام و٧٥ مللي (٥ معالق كبيرة) عند طهي ٧٠٠-٧٥٠ جرام. وقم بالتقليب بعد الطهي. (عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.)
٣	**قطع الدجاج**	٢٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠-٥٠٠ جرام (عدد ٢ قطعة) ٦٠٠-٧٠٠ جرام (٢-٣ قطعة) ٨٠٠-٩٠٠ جرام (٣ – ٤ قطعة)	٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.
٤	**أرغفة الخبز المجمدة**	١٠٠-١٥٠ جرام (عدد ٢ قطعة) ٢٠٠-٢٥٠ جرام (عدد ٤ قطعة) ٣٠٠-٣٥٠ أوقية (عدد ٦ قطعة)	دقيقتان	ضع أرغفة الخبز المجمدة على شكل دائرة مع وضع الجزء العلوي منها لأسفل على الحامل المعدني. قم بالقلب، بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.

استخدام ميزة الوجبات الخفيفة

لن تحتاج إلى تحديد وقت الطهي أو مستوى الطاقة، إذا أن ميزة طهي الوجبات الخفيفة بها ستة أوقات للطهي مبرمجة مسبقاً.
يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف"مفتاح القرص" (Dial knob).
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر **"الوجبات الخفيفة" (Snack)** مرة واحدة أو عدة مرات.



٢. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **"مفتاح القرص" (Dial knob)**.(راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية).

٣. اضغط على الزر ◈ .

النتيجة:
يبدأ الطهي. عند الانتهاء من الشي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

إعداد طهي الوجبات الخفيفة

يوفر الجدول التالي ستة برامج تلقائية خاصة بأنواع الطعام والوجبات الخفيفة التي يفضلها الأطفال. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تستخدم البرامج ١ و٢ و٥ و٦ طاقة الميكروويف فقط. يستخدم البرنامجان رقم٣ و٤ أشعة الميكروويف والشواية معاً.

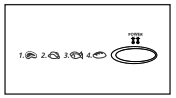
الكود / الرمز	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١	**الهامبورجر (مثلجة)**	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٣٠٠ جرام (قطعتان)	١-٢ دقيقة	ضع الهامبورجر (رغيف خبز محشو بشريحة من اللحم البقري) أو البرجر بالجبن على ورق المطبخ. ضع ساندوتش الهامبورجر في وسط القرص الدوار، وضع اثنين آخرين متقابلين على القرص الدوار. بعد اكتمال التسخين أضف الخس وشرائح الطماطم والتوابل والخليط الذي تفضله.
٢	**الرافيلو الصغيرة مثلجة**	٢٠٠-٢٥٠ جرام ٣٠٠-٣٥٠ جرام	٣ دقائق	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.
٣	**أجنحة الدجاج المجمدة**	٢٥٠-٣٠٠ جرام ٣٥٠-٤٠٠ جرام ٤٥٠-٥٠٠ جرام	٣ دقائق	ضع أجنحة الدجاج المجمدة الجاهزة أو الدبابيس الصغيرة (المجهزة والمتبلة مسبقاً) على الحامل المعدني مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، ضعها على شكل دائرة مع عدم وضع أي شيء في منتصف الدائرة. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.
٤	**وحدات البيتزا المجمدة الصغيرة**	١٥٠ جرام (٤ – ٦ قطعة) ٢٥٠ جرام (٧ – ٩ قطع	-	ضع وحدات البيتزا الصغيرة المجمدة أو فطائر الكيش الصغيرة بشكل متساو على الحامل.
٥	**الفشار**	١٠٠ جرام	-	استخدم الفشار الخاص بالاستخدام في الميكروويف، اتبع الإرشادات الخاصة بالشركة المصنعة للمنتج وضع عبوة الفشار في وسط القرص الدوار. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذراً عند إخراج العبوة من الفرن وعند فتحها.
٦	**رقائق الناتشو**	١٢٥ جرام	-	ضع رقائق الناتشو (شرائح التورتيلا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جرام من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.

استخدام ميزة " الإزالة الأوتوماتيكية للثلج"

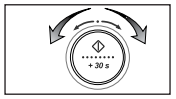
تُمكنك ميزة "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج" (Auto power Defrost) من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك. يتم ضبط وقت إزالة الثلج ومستوى الطاقة تلقائياً.
فقط حدد البرنامج والوزن.

✉ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب



١. حدد نوع الطعام بالضغط على الزر **"إزالة أوتوماتيكية للثلج" Power Defrost** ( ).
(راجع الجدول الموضح في الصفحة التالية لمعرفة المزيد من التفاصيل)



٢. حدد وزن الطعام بواسطة لف **"مفتاح القرص" (Dial knob)**. يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢٠٠٠ جرام (يمكن تحديد الوزن للخبز/ الكعك بحد أقصى يصل إلى ١٠٠٠ جرام).

٣. اضغط على الزر ◈ .
النتيجة:

- تبدأ عملية إزالة الثلج.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.
- اضغط الزر ◈ مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد

✉ يمكنك أيضاً إزالة الثلج عن الطعام يدوياً. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/التسخين مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات. راجع الجزء "الطهي/التسخين" صفحة ٧ للحصول على مزيد من التفاصيل.

AR

إعدادات " الإزالة الأوتوماتيكية للثلج"

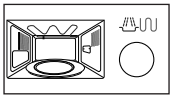
يبين الجدول التالي برامج" الإزالة الأوتوماتيكة للثلج" والكميات المراد إزالة الثلج عنها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.
قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء إزالة الثلج. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والخبز/الكعك في طبق خزفي.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١	**اللحوم**	٢٠٠٠-٢٠٠ جرام	٦٠-٢٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	**الدواجن**	٢٠٠٠-٢٠٠ جرام	٦٠-٢٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
٣	**الأسماك**	٢٠٠٠-٢٠٠ جرام	٥٠-٢٠ دقيقة	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألمونيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.
٤	**الخبز/ الكيك**	١٠٠٠-١٢٥ جرام	٥ – ٢٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

✉ حدد ميزة "إذابة الثلج يدوياً" بمستوى طاقة ١٨٠ وات إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام يدوياً. للحصول على المزيد من التفاصيل حول الإزالة اليدوية للثلج ووقت إزالة الثلج، راجع صفحة ٢٠.

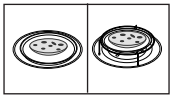
استخدام ميزة التحمير التلقائي

يتم تحديد مدة الطهي تلقائياً، عند استخدام ميزة " التحمير التلقائي" (Auto Crusty Cook).
يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف"مفتاح القرص" (Dial knob).
ضع أولاً طبق التحمير في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه أولاً في أعلى درجة من درجات التسخين الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشواية).
بالضغط على الزر **Combi** (ش) وضبط وقت التسخين (٣ إلى ٥ دقائق) **"مفتاح القرص" (Dial knob)**

٢. اضغط على الزر ◈ .
☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية.



٣. افتح باب الفرن.
ضع الطعام في طبق التحمير.
أغلق الباب.
✉ ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٤. حدد نوع الطعام الذي تريد طهيه بالضغط على الزر **"التحمير" (Crusty Cook)** مرة واحدة أو عدة مرات.

٥. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **"مفتاح القرص" (Dial knob)**
(راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية).

٦. اضغط على الزر ◈ .
النتيجة: يبدأ الطهي عند الانتهاء:
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة)
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ **كيفية تنظيف طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.
✉ لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.
❊ **الرجاء ملاحظة**
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

AR

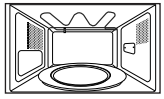
استخدام ميزة التحمير التلقائي (تابع)

بين الجدول التالي برامج تلقائية متعددة لوظيفة " التحمير والكميات المراد طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل برنامج. تعمل هذه البرامج بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشي.
قبل استخدام وظيفة " التحمير"، يوصى بتسخين طبق التحمير على القرص الدوار من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام الجمع بين طاقة الميكروويف التي تصل إلى ٦٠٠ وات وطاقة الشي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الرمز/ الطعام (-١٨°م)	الكمية	وقت التسخين المسبق	مدة الانتظار	التوصيات
١ البيتزا المجمدة	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥ دقائق	-	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات +الشواية. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
٢ الفطائر/ فطائر الكيش المجمدة	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٣٠٠ جرام (عدد ١- ٢ قطعة) ٤٥٠ جرام (عدد ١- ٢ قطعة)	٣ دقائق	١-٢	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات +الشواية. ضع الفطائر/ فطائر الكيش المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
٣ الخبز الفرنساوي المجمد	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٢٥٠ جرام (قطعتان) ٣٥٠ جرام (٣ قطع)	٤ دقائق	٢-٣	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات +الشواية. ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي خبز مجمدتين جنباً إلى جنب على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخبز الفرنساوي المغطى مثلاً بالخضراوات واللحم والجبن.
٤ قطع دجاج مجمدة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤ دقائق	-	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات +الشواية. امسح طبق التحمير بملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من الزيت. ووزع قطع الدجاج بشكل متساو على طبق التحمير. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط زر التشغيل لمتابعة الطهي.

استخدام ميزة " التحمير اليدوي"

سمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير.
يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.



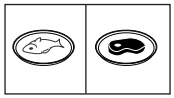
١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه مسبقاً في أعلى درجة من درجات الحرارة الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشي) [٦٠٠W+ الشواية (Grill)] باتباع الوقت والتعليمات الموضحة في الجدول.

☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

❇ الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش.
يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

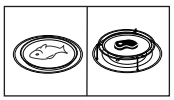
❇ استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.



٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

☚ لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير، على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية.

☚ يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٥. احدد وقت الطهي والطاقة المناسبين.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

✉ **كيفية تنظيف طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

✉ لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

❇ **الرجاء ملاحظة**
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.طبق للتلف.

AR

استخدام ميزة " التحمير اليدوي" (تابع)

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام وظيفة الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات + الشواية (Grill) واتبع أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول.!

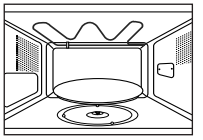
الطعام	المقدار	الطاقة	وقت التسخين المسبق	مدة الانتظار	التوصيات
اللحم المقدد	عدد ٤ شريحة (٨٠ جرام) ٨ شرائح (١٦٠ جرام)	٦٠٠ وات+ الشواية	٣ دقائق	٣ - ٣,٥ دقيقة ٤,٥ ــ ٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٤٥٠ وات+ الشواية	٣ دقائق	٣ دقائق ٤ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
أقراص اللحم (البرجر) (مجمدة)	٢ قطعة (١٢٥ جرام) ٤ قطعة (٢٥٠ جرام)	٦٠٠ وات+ الشواية	٣ دقائق	٦ - ٦,٥ دقيقة ٨ ــ ٨,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. اقلب الطعام بعد ٤٥-٦٠ دقائق.
وحدات البيتزا الصغيرة (مثلجة)	١٠٠-١٥٠ جرام ٢٠٠-٢٥٠ جرام	٦٠٠ وات+ الشواية	٥ دقائق	٣-٣,٥ دقائق ٤,٥-٤ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع قطع البيتزا المثلجة على شكل دائرة على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل.
شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن (مجمدة)	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات+ الشواية	٤ دقائق	٩ دقائق ١٢ دقيقة ١٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. وزع شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. ثم قم بالقلب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
البطاطس المحمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات+ الشواية	٤ دقائق	٤,٥ - ٥ دقيقة ٧ - ٧,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضع النصف منزوع القشرة من البطاطس لأسفل على طبق التحمير. ضع البطاطس على شكل دائرة. ضع طبق مير على الحامل.
أصابع السمك (المجمدة)	١٥٠ جرام (٥ قطعة) ٣٠٠ جرام (١٠ قطعة)	٦٠٠ وات+ الشواية	٤ دقائق	٦ - ٦,٥ دقيقة ٨,٥ - ٩ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق. قم بقلب الطعام بعد ٣,٥ دقائق (٥ قطع) أو بعد ٥ دقائق (١٠ قطع).

اختيار وضع جزء التسخين

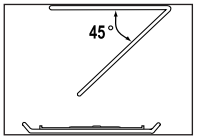
يستخدم جزء التسخين عند الشي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

- ***الوضع الأفقي للشي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية***

☚ قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.



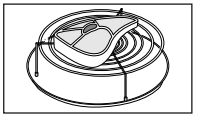
لضبط جزء التسخين الخاص بـ...	بعد ذلك...
الوضع الأفقي (الشواية أو مجمع الميكروويف + الشواية)	◆ اسحب جزء التسخين باتجاهك ◆ ادفعه إلى أعلى حتى يصبح متوازيًا لسطح الفرن



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين للأسفل حوالي ٤٥ درجة ثم تنظيفه.

اختيار الأدوات الإضافية

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

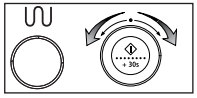


إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

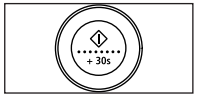
✉ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ١٦.

عملية الشواء

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شي مع فرن الميكروويف.

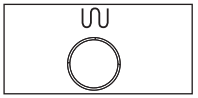


١. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، بالضغط على الزر **"الشواية" Grill** (⏦) وضبط مدة التسخين المسبق بلف **"مفتاح القرص" (Dial knob)**.

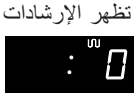


٢. اضغط على الزر ⏀ .

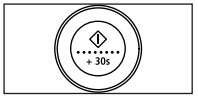
٣. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.
أغلق الباب.



٤. اضغط على الزر **"الشواية" Grill** (⏦).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:



٥. حدد مدة الشي بلف **"مفتاح القرص"**.
الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



٦. اضغط على الزر ⏀ .
النتيجة: يبدأ الطهي عند الانتهاء:
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي.
فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

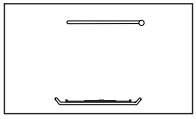
☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

الطهي باستخدام بالميكروويف والشواية معاً

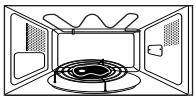
يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☚ استخدم **دوماً** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.

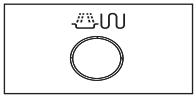
☚ استخدم **دوماً** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.



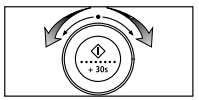
١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي؛ راجع صفحة ١٣ للحصول على مزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار.
أغلق الباب.



٣. اضغط على الزر **"جمع" Combi** (⏦+⏃)
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
⏦+⏃(وضع الميكروويف والشواية)
٦٠٠ وات (الطاقة الخارجة)
✉ حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **"جمع" Combi** (⏦+⏃) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.
☚ لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٤. قم بتعيين وقت الطهي بلف **"مفتاح القرص" (Dial knob)** حسب الحاجة.
الحد الأقصى لمدة الطهي هو ٦٠ دقيقة.

٥. اضغط على الزر ⏀ .
النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع.عند الانتهاء
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

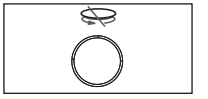
✉ تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

AR

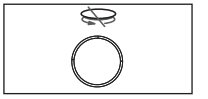
وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار

يمكنك الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" turntable on/off ( ) من استخدام الأطباق الكبيرة التي تملأ مساحة الفرن بالكامل وذلك بإيقاف دوران القرص الدوار.

- ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية.نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً..
- **تحذير !** لا تقم بتشغيل القرص الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.
  - السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.



١. اضغط الزر **"تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار"**( )
النتيجة: يظهر رمز تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار( ) على الشاشة، يتوقف القرص الدوار عن الدوران.

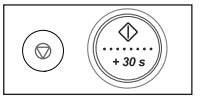


٢. لإعادة القرص الدوار إلى الدوران مرة أخرى، اضغط الزر **"تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار"** ( ) مرة أخرى.
النتيجة: يظهر رمز تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار ( ) على الشاشة، ويعود القرص الدوار للدوران.

- لا تضغط زر **تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار** ( ) أثناء عملية الطهي.

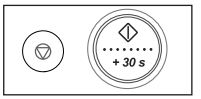
إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.



١. اضغط الزرين و في وقت واحد.
النتيجة:
- يظهر المؤشر التالي.

- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

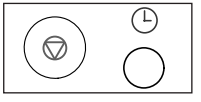


٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط كل من الزرين و معا مرة أخرى.
النتيجة:
- يظهر المؤشر التالي.

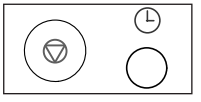
- يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط الزرين و في وقت واحد.
النتيجة:
- يتم تأمين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.



٢. لإلغاء قفل الفرن، اضغط على الزرين و معاً مرة أخرى.
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أدوات الطهي

الطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط **الأطباق الكرتون**	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. اثقبها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :موصى به
✓ ✗ :يستخدم بحذر
✗ :غير أمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة.
تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة:على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة
استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٦-٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة:قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس.أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلّب جيداً.لا تضع غطاء.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٥-١٦ -١٧,٥ ١٨,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٦-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٧-١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١١-١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل الطهي (تابع)

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٣,٥ ٧-٦	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٥,٥-٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤-٣,٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥-٤ ٧,٥-٦,٥	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٣,٥-٣	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٣-٢,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٣,٥-٣	٣	قطّع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١,٥-١ ٢,٥-٢	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
بصل السيبولاس	٢٥٠ جرام	٤,٥-٤	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٤-٣,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٣ ٧-٦	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٥-٤,٥	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات. راجع الجداول للحصول على إرشادات. يُفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

- توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

- تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢-٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم.قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم:حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

دليل التسخين المزدوج

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الحساء (مثلج)	٢ × ٢٥٠ جرام ٢ × ٣٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٣,٥-٤,٥ ٥-٦	٢-٣	صب الحساء في أطباق خزفية عميقة قم بتغطيتها. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
دجاج بالكاري والأرز (مثلج)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٧-٨,٥	٣	كون وجبتين من كل من المكونين المثلجين وضعهما على طبقين خزفيين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.
لبن الأطفال	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٧,٥-٩	٣	كون وجبتين من ٢-٣ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.

تسخين السوائل والطعام

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارةالغرفة)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١-١,٥ ١,٥-٢ ٢,٥-٣ ٣,٥-٣	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢-٢,٥ ٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥ ٥-٦ ٥,٥-٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين

إزالة الثلج يدويًا

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. بترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي.بترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠ –٤٠ ثانية ١ دقيقة - ١ دقيقة و١٠ ثواني	٣-٢	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام.تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها.فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة الثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج. تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها.الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة إزالة الثلج (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم شرائح اللحم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٧-٦ ١٢-١٠ ٨-٧	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الدواجن قطع الدجاج دجاجة كاملة	٥٠٠ جرام (٢ قطعة) ١٢٠٠ جرام	١٤-١٥ ٣٢-٣٤	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الأسماك شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الفاكهة التوت	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير)
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/الشطائر الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١,٥-١ ٣-٢,٥ ٤,٥-٤ ٩-٧	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!

دليل الطهي (تابع)

الشي

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو.ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها.يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الطعام المجمد

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات+ الشواية ١,٥-٢ ٢,٥-٣	الشواية فقط ٢-٣ ٢-٣	قم بترتيب أرغفة الخبز على شكل دائرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده. يترك لمدة ٢-٥ دقائق.
الخبز الفرنساوي/ الخبز بالثوم	٢٠٠ - ٢٥٠ جرام (قطعة واحدة)	الميكروويف + الشواية	٤٥٠ وات + الشواية ٣,٥-٤	الشواية فقط ٢-٣	ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
(الخضروات والبطاطس) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٣-١٥	--	ضع الطعام المجمد في طبق صغير الحجم مستدير من البيركس.ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
المعجنات (الكانيلوني والمكرونة واللازانيا)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	١٤-١٦	--	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
السمك المحمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٦-١٨		ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٣,٥-٤,٥	٣-٤	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٢-٤ قطع	الشواية فقط	٢,٥ - ٣,٥	١,٥-٢,٥	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (عدد ٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	٣,٥-٤,٥ ٥-٦	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٤-٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
توست هاواي (بالأناناس، اللحوم ، شرائح الجبن)	قطعتان (٣٠٠ جرام) ٦٠٠ جرام (عدد ٤ قطع)	٤٥٠ وات + الشواية	٣,٥-٤,٥ ٦-٧	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
البطاطس المحمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٤,٥-٥,٥ ٦,٥-٧,٥	-	قطّع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٥٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية.	٩-١١	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

دليل شي الأطعمة الطازجة

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
قطع الدجاج	٤٥٠ جرام (قطعتان) ٦٥٠ جرام (قطعتان- ثلاث قطع) ٨٥٠ جرام (عدد ٤ قطع	٣٠٠ وات + الشواية	٧-٨ ٩-١٠ ١١-١٢	٧-٨ ٨-٩ ٩-١٠	قم بمسح قطع الدجاج بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. يترك لمدة ٢-٣ دقائق.
الدجاج المشوي	٩٠٠ جرام ١١٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٠-١٢ ١٢-١٤	٩-١١ ١١-١٣	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر إلى أعلى مباشرة على القرص الدوار. اتركها لمدة ٥ دقائق بعد انتهاء عملية الشي.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	الشواية. فقط	١٠-١٢	٨-٩	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات + الشواية ٦-٧ ٨-١٠	الشواية فقط ٥-٦ ٧-٨	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٥٠ جرام ٦٥٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٦-٧ ٧-٨	٧-٨ ٨-٩	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك جنباً إلى جنب (في اتجاه عكسي) على الحامل.
التفاح المخبوز	عدد ٢ ثمرة تفاح (حوالي٤٠٠ جرام) عدد ٤ ثمرة تفاح (حوالي٨٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٦-٧ ١٠-١٢	--	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار.

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريبا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء.أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- ***الأسطح الداخلية والخارجية***
- ***الباب وقفلي الباب***
- ***القرص الدوار والحلقة الدوارة***

☚ تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

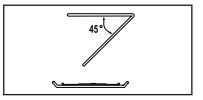
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل طبق الميكروويف (المسموح باستخدامه في غسالة الأطباق) عند الضرورة.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ **نظف** تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- ***كسر إحدى مفصلاته***
- ***تدهور حالة الأقفال***
- ***تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات***

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

✉ لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

الطراز	CE297DN
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	
الميكروويف	١٤٠٠ وات
الشواية	١٣٠٠ وات
وضع الطهي المجمع	٢٧٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
أسلوب التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	
الخارجية	٥١٧ × ٢٩٧ × ٤٤٥ مم
تجويف الفرن	٣٣٦ × ٢٤١ × ٣٤٩ مم
الحجم	٢٨ لتر
الوزن	
الصافي	١٦ كيلو جرام تقريباً

SAMSUNG
ELECTRONICS